JEAN-PAUL ROCHER L'ÉDITION GOURMANDE ET MILITANTE

Richard Leydier

Jean-Paul Rocher est l'un des meilleurs éditeurs dans les domaines de la gastronomie et du vin. À l'heure où l'édition culinaire explose, les éditeurs rivalisant de livres simplistes, gavés de photographies trop jolies pour être honnêtes, Rocher publie des ouvrages sobrement typographiés où le texte domine, pointu, historique et engagé.

Jean-Paul Rocher a eu des vies nombreuses, qui se sont nourries les unes les autres. Au milieu des années 1970, il travaille à la librairie la Guilde, rue de Turbigo, tenue par Joane Langenegger (alias Gumz, anarchiste allemand réfugié en France en 1938) et spécialisée dans les sciences sociales et la politique. Ensuite, il devient cuisinier à *l'Escargot Montorgueil*, puis au mythique *Dodin-Bouffant*, le restaurant de Jacques Manière : *« Avec Michel Guérard et Alain Chapel, Manière a contribué au renouveau de la cuisine moderne, notamment en réintroduisant la cuisson à la vapeur dans les années 1970. C'était une cuisine d'instinct et de marché, parfois très sophistiquée, mais inspirée par la tradition. »* À la fin des années 1980, il collabore avec quelques amis aux éditions de Paris, une courte aventure qui l'amène à travailler sur la réédition de *la Cuisine paléolithique* de Joseph Delteil. Ce n'est qu'en 1995 qu'il lance les éditions Jean-Paul Rocher.

Du côté de l'assiette, on aura tout d'abord remarqué les ouvrages consacrés à un plat ou un mets : *le Boudin* de Raymond Buren, *le Civet de lièvre* de Patrick Rambourg, *la Morue, entre sel et mer* de Blandine Vié. Dans *le Risotto* et *la Pasta*, Toni Vianello, ancien chef de *l'Osteria* (rue de Sévigné, à Paris), retrace l'histoire de ces deux piliers de la cuisine italienne et livre des recettes à la simplicité confondante pour un résultat spectaculaire. D'autres ouvrages traitent plus largement de gastronomie – *l'Amphytrion d'aujourd'hui* de Maurice des Ombiaux, ou encore *Paris Cuisine au milieu du monde* de Christian Boudan. Dans le remarquable *Livre noir de la cuisine* (1), Dominique Lacout énumère, sur le mode d'un dictionnaire gourmand et érudit, *« les mots qui font et défont la cuisine »*. Au fil des pages, on apprend la meilleure façon de déguster l'ortolan (petit oiseau dont la chasse et la consommation sont interdites), la recette du matafan lyonnais, l'origine des pets-de-nonnes, mais l'auteur dévoile aussi les abus et fraudes de l'industrie agro-chimico-alimentaire. On consultera avec intérêt les effrayantes notices consacrées aux farines animales, aux dioxines, aux OGM ou aux pesticides.

Cette prise de position pour une agriculture biologique se retrouve dans les livres sur le vin. Rocher publie les écrits scientifiques et les interviews de Jules Chauvet (voir son

(1) Malheureusement épuisé, les exemplaires ayant brûlé dans l'incendie de l'entrepôt des Belles Lettres en 2002.

texte dans ce même numéro). *Vin bio, mode d'emploi* de Jérôme Van der Putt explique d'une manière pédagogique les différences entre vins issus de l'agriculture biologique et vins dits « naturels ». *Les Nouvelles Couleurs du vin* de Michel Tuz (2008) et le *Guide de l'amateur des vins naturels* (épuisé) de Dominique Lacout recensent quant à eux les vignerons qui produisent ces vins différents et les cavistes qui les diffusent.

D'autres ouvrages sont plus historiques : dans *les Vins de l'Antiquité*, Michel Bouvier exhume chez les auteurs latins les vins disparus, comme le falerne des Romains, et cite les vignerons qui, de nos jours, auraient hérité de ce savoir fragmentaire ; comme, par exemple, Robert Plageoles, par ailleurs auteur de *la Saga des cépages gaillacois et tarnais en 2000 ans d'histoire*, livre décrivant très scientifiquement les caractéristiques du mauzac, du braucol ou du lenc de l'el, tous cépages autochtones qui ont manqué disparaître en raison de l'uniformisation du monde viticole. La bière n'est pas en reste avec *Brassages, bières, légendes et recettes* de Jean-Paul Romac et Jacqueline Bouvier.

Jean-Paul Rocher (Ph. Ronan Barrot)

Une connexion situ / gastro

Le catalogue des éditions J.-P. Rocher propose aussi des romans, notamment ceux de Claire Fourier ou de Daniel Rocher, dont *le Voyage de Monsieur Raminet*. Certains font la jonction avec le bio – voir *la Pesticide* de Joëlle Guillais, pour les effets tragiques des produits chimiques dans le monde paysan – et le vin : dans le récent *Tabac de Havane évoluant vers le chrysanthème* de Corinne Desarzens, la narratrice hérite de la cave de son père – un amateur des beaujolais de Chauvet – et passe une annonce dans le journal pour échanger d'anciennes bouteilles contre une belle histoire sur le vin. Rocher publie également quelques essais historiques, notamment des ouvrages sur le lettrisme et le situationnisme. Il réédite le numéro spécial sur le cinéma de la revue *Ion* (1952), avec des contributions de Debord, Isou, Wolman (2) ; il publie aussi les livres d'Alain Satié et de Mirella Bandini consacrés au lettrisme.

Cette connexion entre la gastronomie, le vin, le situationnisme et le lettrisme est essentielle car elle détermine l'approche gourmande. Sensible dès la fin des années 1960 aux thèses de Debord et des situs, Rocher collabore en 1975 à la revue *Errata*. C'est Alain Braik, figure de mai 1968, qui, au milieu des années 1980, lui amène les *Réflexions d'un amateur de vins* du vinificateur Jacques Néauport : *« C'était le premier texte à alerter sur les abus en matière de viticulture – l'épuisement des sols par l'utilisation massive d'engrais, l'ajout de soufre à des doses trop élevées –, à mettre le doigt sur quelque chose d'essentiel ; et avec des vignerons qui réagissaient concrètement, comme Marcel Lapierre [Beaujolais]. »* Rocher rencontre finalement Néauport et Lapierre à l'enterrement de Braik en septembre 1993. La maison d'édition naît alors de la nécessité de rééditer les *Réflexions d'un amateur de vin*.

(2) Par ailleurs, J.-P. Rocher est l'un des fondateurs, en 2004, avec Jacques Le Glou et Jérôme Aubert, du Festival international du cinéma et de la gastronomie.

Chez Jean-Paul Rocher, la prise de position pour l'agriculture bio chemine très logiquement avec la volonté de soutenir des alternatives à la marchandisation du monde: *« Aujourd'hui, je m'étonne qu'aucune voix, dans le milieu de la gastronomie, ne s'engage sur la question des OGM et plus généralement sur des questions environnementales (à part, à ma connaissance, Alain Passard, qui a soutenu l'association Kokopelli [3] et peut-être Michel Bras). Où est la sensibilisation ? Les cuisiniers seraient les meilleurs porte-parole pour défendre l'agriculture bio. Mais la plupart préfèrent signer des contrats avec les multinationales de l'agro-alimentaire. »* Sa vision de la gastronomie et du vin dénote aussi une conception plus humaine de la société, plus fraternelle, ainsi que le désir de tisser des liens transversaux entre les domaines: *« Pour nous, dans les années 1970, il y avait un langage compréhensible par tout le monde. C'est cette vision d'un monde unitaire que traduisait l'IS. Et ce qui fait aujourd'hui le jeu des pouvoirs et de la médiocrité ambiante, c'est la séparation et l'atomisation... Or, pour moi, par exemple, on ne peut dissocier un bon vin du reste du monde... Ce qui était important pour nous, c'était la dépense, au sens bataillien du terme, le potlach. C'est un partage, c'est la base de la prose gourmande : Quand tu sais quelque chose, dis-le immédiatement à ton frère. Quelqu'un comme Marcel Lapierre, à travers les fêtes qu'il organise, est dans le potlach permanent. Et là, on est en plein dans la réalisation d'une véritable communauté d'esprit. »*

(3) Cette association basée dans le Gard distribue des semences issues de l'agriculture biologique.

www.jprocher-editeur.com

Publishing the Good Cause of Good Food

Richard Leydier

Jean-Paul Rocher publishes some of the best books about gastronomy and wine. At a time when the market is soaring and publishers seem to vie with one another for the most simplistic products, packed with food porn, Rocher's books are graphically restrained, text-oriented, to the point, historical and partisan.

Jean-Paul Rocher had many lives, and each has enriched the others. In the mid-1970s he worked at the Guilde bookstore on Rue de Turbigo. Owned by Joane Langenegger (a.k.a. Gumz, a German anarchist who came to France as a refugee in 1938), it specialized in politics and the social sciences. After that he became a chef at the Escargot Montorgueil, then moved on to Jacques Manière's iconic Dodin-Bouffant restaurant. "Along with Michel Guérard and Alain Chapel, Manière helped bring about the rebirth of modern cuisine, especially by reintroducing steam cooking in the 1970s. His cuisine was driven by instinct and market availability, sometimes very sophisticated but inspired by the tradition." At the end of the 1980s he worked with some friends at a publisher called Les Editions de Paris, a short-lived effort that included work on a new edition of *La Cuisine paléolithique* by Joseph Delteil. He didn't found his own publishing house, Editions Jean-Paul Rocher, until 1995.

The most notable of his food books have been those dedicated to a single dish or food, such as *Le Boudin* (blood sausage) by Raymond Buren, *Le Civet de lièvre* (jugged hare) by Patrick Rambourg and Blandine Vié's *La Morue entre sel et mer* (cod). In *Le Risotto et la pasta*, Toni Vianello, formerly the chef at the Osteria on Rue de Sévigné in Paris, traces the history of these two pillars of Italian cuisine and offers recipes whose results are as spectacularly successful as they are simple. Other titles deal with gourmet cooking more generally—*L'Amphytrion d'aujourd'hui* by Maurice des Ombiaux and *Paris Cuisine au milieu du monde* by Christian Boudan. In the remarkable *Livre noir de la cuisine*,(1) an erudite gourmet dictionary, Dominique Lacout defines "the words that make and break cooking." The book explains how best to eat an ortolan (a little bird that is illegal to hunt and/or eat), how to make *matafan lyonnais*, and the origin of the light cakes called *pets-de-nonnes* (nuns' farts). He also exposes the

(1) Unfortunately, this book is now out of print. The stock was lost in a 2002 book warehouse fire.